# COMPETENCE 5130 E

Omkoppelbar innbyggingskomfyr
Kaapistoon upotettava monitoimiliesi

Bruksanvisning
Käyttöohje

# Din nye komfyr

Med denne nye komfyren kommer du til å ha større glede av en mye enklere koking og steking. For å utnytte alle komfyrens tekniske fordeler, må du lese svært nøye gjennom bruksanvisningen.

Ta godt vare på bruksanvisningen for å kunne slå opp hvis det senere oppstår spørsmål.

Innholdsfortegnelsen gir deg en hurtig informasjon om alt du ønsker å vite. Selvsagt gir vi deg i de enkelte kapitlene også mange tips om for eksempel baking, steking eller rengjøring og pleie.

For eventuelle feil har vi også på de siste sidene oppgitt tips til utbedring på egen hånd.

Hvis disse tipsene ikke skulle være tilstrekkelig, står vår kundeservice til enhver tid til disposisjon.

Til slutt vil vi få ønske deg lykke til med koking, baking og steking med din nye komfyr.

Trykket på miljøvennlig produsert papir.
Den som tenker økologisk, handler deretter...



GUTEK1-1 10/94 N

# Innholdsfortegnelse


**Viktige informasjoner**
- Miljøvennlig deponering av forpakning og gammel komfyr 4
- Sikkerhetsinformasjoner 5
  - Generelt 5
- Slik unngår du skader på komfyren 5

**Komfyrbeskrivelse**
- Betjeningspanel 6
- Utstyr 7
- Tilbehør 8/9

**Før førstegangs bruk**
- Innstilling av klokkeslettet 10
- Første forhåndsrengjøring 11

**Kokesteder**
- Bruker-sikkerhetsbryter 12
- Kokestedbrytere 13
- Koking med kokestedet 14-16

**Stekeovn**
- Stekeovnsfunksjoner 17
- Betjeningselementer 18
- Inn- og utkopling 19
  - Forhåndsoppvarming 19
- Bruk av uret 20
  - Automatisk utkopling 20
  - Automatisk inn- og utkopling 21
  - Korttidsalarm 21
- Kjøttermometer 22-24

**Bruk**
- Baking 25/26
  - Tabeller 27/28
- Solo-varmluft 27
- Tips om baking 28
- Steking 29/30
  - Tabeller 31
- Flatgrilling 32
- Opptining 33
- Hermetisering 34

**Rengjøring og pleie**
- Komfyr 35
- Stekeovn 35
- Utskifting av stekeovnslampen/rengjøring av glasset 35
- Avmontering/montering av stekeovnsdøren 36
- Avmontering/montering av stekebrettstigene 37
- Nedfellbar grillkombinasjon 38

**Hva må man gjøre når...** 39

**Kundeservice** 40


IE66-3 3/98 N

# Viktige informasjoner

## Øko-isolering

Stekeovnen er utstyrt med en øko-isolering fra fabrikken. Denne isoleringen er kontrollert av uavhengige kontroll-institutter med hensyn til skadelige stoffer og er klassifisert som ubetenkelig.

## Miljøvennlig deponering av forpakning og gammel platetopp

### Forpakning

AEG er et miljøbevisst firma som med suksess bidrar til å redusere bruken av forpakningsmaterialer til det aller nødvendigste.

Alle forpakingsmaterialer som brukes til transporten er miljøvennlige og kan gjenbrukes. Tredelene er ikke kjemisk behandlet. Kartongen består av 80-100% resirkulert papir. Foliene er av polyethylen (PE), apparatbeskyttelsen er av polystyrol (PS). Materialene er rene hydrokarbon-forbindelser og kan resirkuleres. Med resirkulering og gjenbruk kan det spares inn råstoffer og søppelmengden reduseres. Du kan levere forpakningen til forhandleren der du kjøpte apparatet.

### Gammel platetopp

Før du deponerer den gamle platetoppen må strømkabelen fjernes og gjøres ubrukelig. Lever den gamle delen til et innsamlingssted for resirkulering. Adressen får du av de kommunale myndigheter.

## Tilkopling av platetoppen

Montering og tilkopling av platetoppen må kun utføres av en autorisert fagmann.

Følg denne informasjonen og informasjonene i monteringsanvisningen, ellers mister garantien sin gyldighet i tilfelle skader.

Denne platetoppen oppfyller kravene vedrørende radiostøy i EF-direktiv 87/308/EØF; EN 55014/DIN VDE 0875 del 1 hhv. EN 55011/DIN VDE 0875 del 11, samt eventuelt standarden vedrørende tilbakevirkning på nettet EN 60555 del 1-3/DIN VDE 0838 del 1-3.

CE Denne platetoppen oppfyller kravene i følgende EF-direktiver: – 73/23/EØF fra 19. 02. 1973 – lavspenningsdirektiv – 89/336/EØF fra 03. 05. 1989 (inklusive endringsdirektiv 92/31/EØF) – direktiv vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.



EVA1-2 8/97 N - MA1-6 5/95 N

## Sikkerhetsinformasjoner

**Generelt**

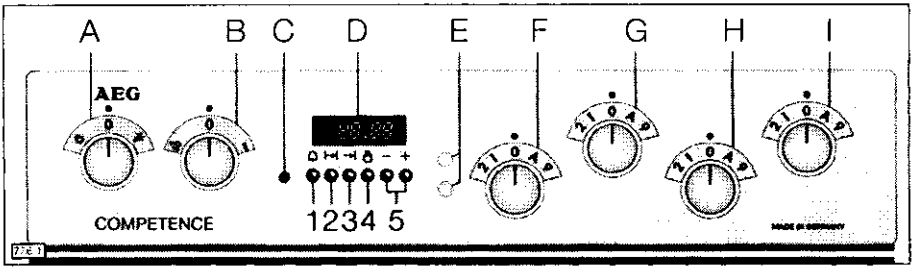
- ❒ Denne komfyren må ikke brukes til andre formål, men kun til vanlig koking og baking av matretter i husholdningen.
- ❒ Bruk komfyren kun til tilberedning av mat.
- ❒ Når du koker, steker eller griller blir kokestedene hhv. stekeovnsdøren varme. Hold derfor alltid barn unna.
- ❒ Vær forsiktig under tilkopling av elektriske apparater i nærheten av komfyren. Koplingsledninger må ikke komme bort i varme kokeplater/-soner eller klemmes inn under den varme stekeovnsdøren.
- ❒ Ved feil på komfyren må sikringene skrus ut hhv. koples ut.

## Slik unngår du skader på komfyren

- ❒ Rengjøring av komfyren med damp- eller høytrykkspyler er av sikkerhetsgrunner forbudt!
- ❒ Ikke dekk stekeovnen med aluminiumsfolie og sett ikke langpanne, stekebrett, gryter etc. på bunnen av ovnen, fordi stekeovnsemaljen ellers ødelegges av varme som ikke kan spre seg.
- ❒ Fruktsaft som drypper ned fra stekebrettet etterlater flekker som ikke lar seg fjerne. Bruk langpannen til svært fuktige kaker.
- ❒ Ikke hell vann rett i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.
- ❒ Ikke oppbevar brennbare gjenstander i stekeovnen. De kan antennes når stekeovnen koples inn.
- ❒ Ikke sett deg på den åpne stekeovnsdøren hhv. stekevognen.
- ❒ Ikke legg aluminiumsfolie eller kunststoffbeholdere på det varme kokestedet.
- ❒ Ikke tilbered mat i aluminiumsfolie eller kunststoffbeholdere på det varme kokefeltet.
- ❒ Etter hver bruk må stekeovnen avkjøles ved åpen dør.

# Komfyrbeskrivelse

## Betjeningspanel




**Komfyren din er utstyrt med belyste, forsenkbare brytere. Til inn- eller utslåing må bryteren trykkes.**

**A Funksjonsvalgbryter**

**B Temperaturvalgbryter**

**C** Stekeovnskontrollampe, lyser sålenge stekeovnen varmes opp

**D Elektronikkur med:**
- **1** Korttidsalarm
- **2** Tilberedningstid for stekeovnen
- **3** Sluttid for stekeovnen
- **4** Omkoplingstast automatisk/manuell drift
- **5** Innstillingstaster

**E** Bruker-sikkerhetsbryter med kontrollampe

**F** Kokested, foran til venstre

**G** Kokested, bak til venstre

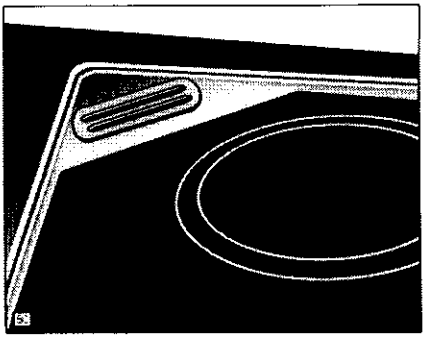
**H** Kokested, foran til høyre

**I** Kokested, bak til høyre



AUS39-2 3/96 N

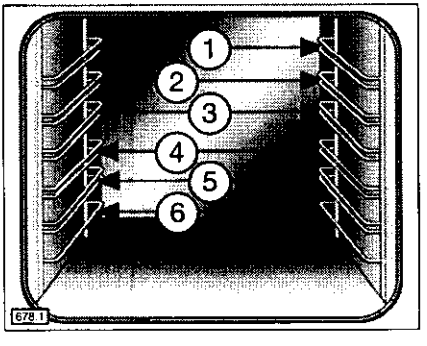
## Utstyr



**Stekeovnsdamputslipp**

Dampen fra stekeovnen slippes direkte ut via kanalen i bakkant av kokefeltet og ledes oppover mot avtrekkshetten.

## Innskyvningshøyder



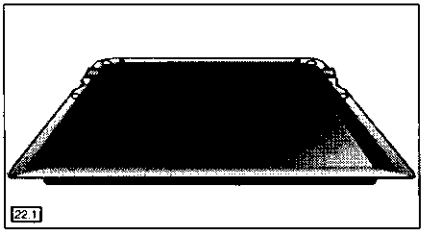

På begge sider av stekeovnen befinner det seg stekebrettstiger med 6 innskyvningshøyder på hver side til innskyvning av tilbehøret.

Legg merke til at innskyvningshøydene telles **ovenfra og nedover.**

## Tilbehør

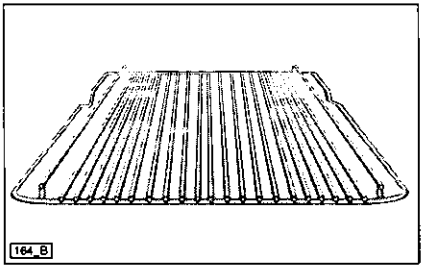
Følgende innskyvningsdeler inngår alt etter modell i leveransen:

**Stekebrett**



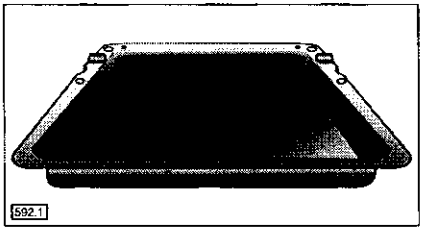

For kaker og småkaker.

**Rist**




Til servise, kakeformer, stek og grillstykker.

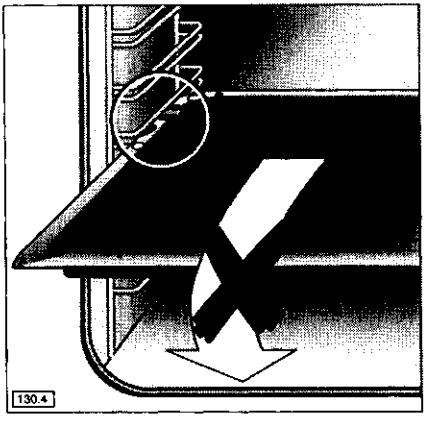
**Kombinasjons-langpanne**




For saftige kaker, stek eller som stekebrett hhv. som oppsamlingsbeholder for fett.



VBI10-3 8/96 N

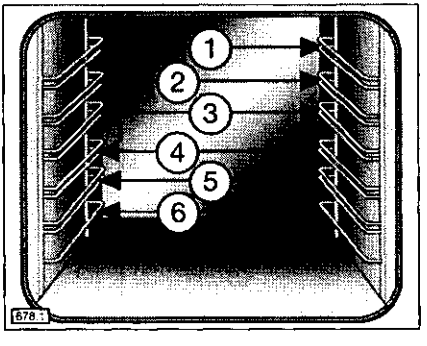



**Vippesikring**

Alle innskyvningsdeler på komfyrer med nedfellbar dør er utstyrt med en vippesikring mot uaktsom uttrekking.

**Fettfilter**

Det medleverte fettfilteret beskytter ventilatoren i bakveggen på stekeovnen mot tilsmussing. Bruk denne alltid når du steker med varmluft eller infratherm åpent på risten, i langpannen eller med åpent stekeservise.




**Sette inn fettfilteret**

Ta tak i fettfilteret på grepet og sett de to holderne **ovenfra og nedover** inn i hullene på stekeovns-bakveggen (ventilatoråpning).

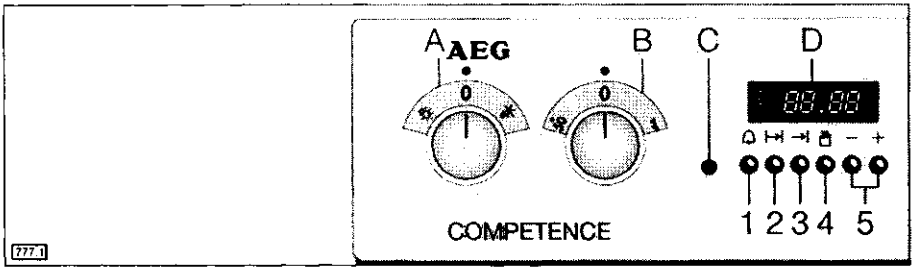
**Ta av fettfilteret**

Ta tak i fettfilteret på grepet og hekt ut **oppover.**

# Før førstegangs bruk

## Innstilling av klokkeslettet

Etter elektrisk tilkopling blinker indikatorene på elektronikkuret.




Det første du må gjøre er å innstille det aktuelle klokkeslettet.

**Fremgangsmåte:**

1. Trykk tast **4** ✋.
2. Med tastene ⊖ hhv. ⊕ innstilles det aktuelle klokkeslettet. Klokkeslettet vises i indikatoren.

Nå er stekeovnen klar til bruk.

**Merk:**

**Etter hvert strømbrudd slettes alle innstillinger. Innstill dem i så fall på nytt.**

## Første forhåndsrengjøring

Før du bruker stekeovnen for første gang, må du rengjøre den grundig.

1. Tørk kun fuktig av stekeovnsfronten. Ikke bruk skarpe, skurende rengjøringsmidler (skader på overflaten).

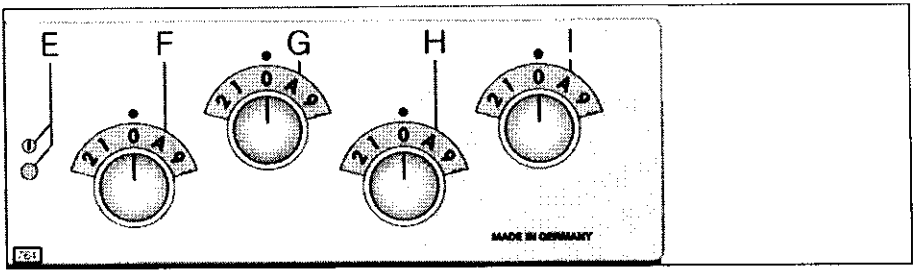
   Ved edelstålfronter må du bruke vanlige midler for edelstål som samtidig danner en beskyttelsesfilm mot fingeravtrykk.
2. Ta ut alle tilbehørsdeler og innskyvningsgitre og rengjør med varmt oppvaskvann.
3. Vask også stekeovnen med varmt oppvaskvann og tørk.

# Kokesteder

Følg bruksanvisningen for kokefeltet/platetoppen. Den inneholder viktige henvisninger om kokekar, betjening, rengjøring og pleie.

## Bruker-sikkerhetsbryter

Med bruker-sikkerhetsbryter **E** er kokestedene sikret mot uvilkårlig innkopling. Dessuten koples kokestedene ut etter 3 timer til din sikkerhet.




Før du kopler inn et kokested, må du utløse bruker-sikkerhetsbryteren.

**Fremgangsmåte:**

1. Først trykker du bruker-sikkerhetsbryter **E.** Kontrollampen lyser.
2. Slå på kokestedet.

**Merk:**

Det er kun mulig å kople inn kokestedet når kontrollampen lyser. Etter at kontrollampen er sloknet må bruker-sikkerhetsbryteren trykkes igjen.

Hvis du en gang skulle ha glemt å holde deg til rekkefølgen for innkoplingen (1. bruker-sikkerhetsbryter, 2. kokestedbryter), må kokestedbryteren først settes på „0" igjen, bruker-sikkerhetsbryteren trykkes og kokestedet koples inn igjen.

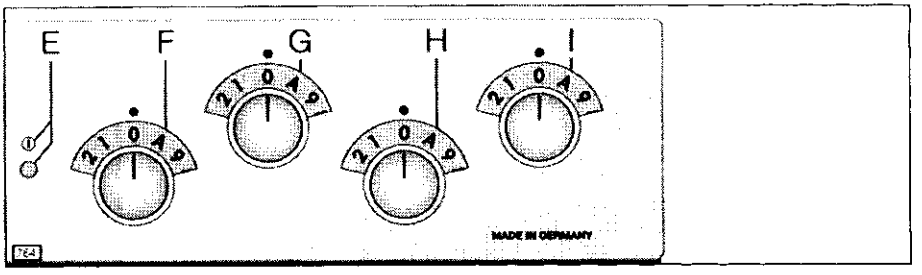
3 timer etter siste betjening av kokestedbryteren koples alle kokesteder automatisk ut.

Hvis det en gang skal kokes i mer enn 3 timer, kan du forlenge koketiden med ytterligere 3 timer ved å slå kokestedet av ett øyeblikk og deretter slå det på igjen.



KH1-2 10/94 N - KOB4-1 7/95 N

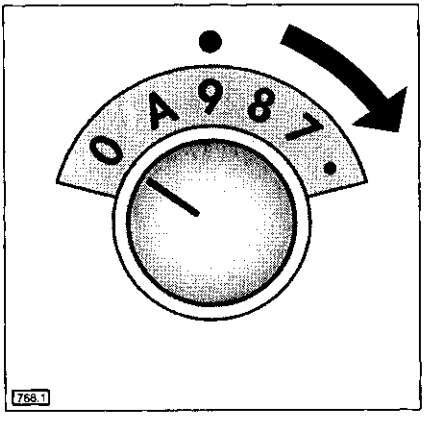
## Kokestedbrytere




Med kokestedbryterne kan du valgfritt innstille varmeeffekten i 14 trinn (med mellomstillinger):

**1 = minste effekt**
**9 = høyeste effekt**
**A = automatikk**

I områdene 2 til 7 kan du velge mellomstillinger. Disse er markert med et rødt punkt oppe på venstre side (kun ved digitale anvisninger).



# Kokesteder

## Koking med kokestedet (Ikke for induksjons-kokesteder; se spesiell bruksanvisning for induksjons-kokestedene!)

Kokestedene kan både brukes som **normale** (uten automatikk) og som **automatikk-kokesteder.**

## Koking uten automatikk

**Fremgangsmåte:**

1. Til oppkoking / sterk steking må du velge en høy effekt.
2. Såsnart det dannes damp hhv. fettet er varmt, må du kople ned til nødvendig videreko-kings-/viderestekingstrinn.

**Omtrentlige verdier for innstilling av kokestedene:**

| Bryterstilling | | egnet for |
|---|---|---|
| 9 | Oppkoking | Oppkoking av større mengder vann, koke nudler |
| 7-8 | Sterk steking | Fritering av pommes frites, brunsteking av kjøtt, f.eks. gulasj, stekte poteter, steking av mørbrad, biff. |
| 6-7 | Svak steking | Steking av kjøtt, snitsel, cordon bleu, koteletter, pannekaker, kjøttkaker, bruning av jevning, stekt pølse, lever, egg, fritering av smultboller |
| 4-5 | Koking | Koke større matmengder, gryteretter og supper, dampkoke poteter, koke kjøttkraft |
| 3-4 | Damping | Dampkoking av grønnsaker eller surring av kjøtt |
| | Forvelling | Koke risgrøt |
| 2-3 | Svelling | Svelling av ris eller melkeretter dampkoking av mindre mengder poteter eller grønnsaker, oppvarming av ferdigretter. |
| 1-2 | Smelting | Omelett, pisket egg, sauce hollandaise, varmholding av retter, smelting av smør, sjokolade, gelatin. |
| 0 | | Ettervarme, av-stilling |



KB1-6 4/96 N

## Koking med automatikk

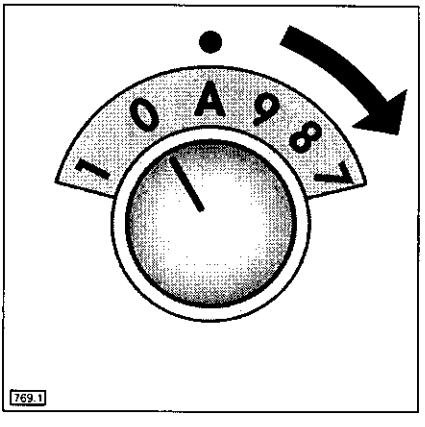
Du innstiller fra begynnelsen av et viderekokingstrinn (1-8). Automatikken arbeider en viss tid med full effekt (9) og kopler så automatisk tilbake til innstilt viderekokingstrinn.

**Fremgangsmåte:**

1. Drei bryteren mot høyre til anslaget „A" og drei tilbake til ønsket viderekokingstrinn (1-8).

**Merk:**

Når automatikken arbeider med full effekt, lyser kontrollampen ved siden av effektsiffe-ret (kun ved digital anvisning). Såsnart viderekokingstrinnet er aktivt, slokner denne igjen.




**Vi anbefaler å bruke automatikken:**

- ❒ for retter som settes på i kald tilstand, varmes opp ved høy effekt og ikke stadig må holdes øye med under viderekoking.
- ❒ for retter som fylles i en varm panne.

**Merk:**

Informasjonene i følgende tabell er omtrentelige verdier. Hvilke bryterinnstillinger som er nødvendig for kokingen, er avhengig av grytens kvalitet og type og mengde mat.

# Kokesteder

**Anvendelseseksempler for automatikk-kokestedet (ikke for induksjons-kokesteder).**

| Anvendelses-eksempler | Tilberedning | **Bryter-stilling** | Varighet | Henvisninger/tips |
|---|---|---|---|---|
| Biff | Sterk steking | **A7 til A8** | pr. panne 8-20 min. | Snu innimellom |
| Snitsel, kjøttkaker speilegg, stekt pølse | Steking | **A6 til A7** | pr. panne 10-20 min. | Snu innimellom |
| Pannekaker | Baking | **A6 til A7** | uten avbrudd | Snu innimellom |
| Supper | Koking | **A3½ til A5½** | 40-150 min. | Opp til 2 l væske pluss ingredienser |
| Poteter, grønnsaker | Damping | **A3 til A5** | 20-60 min. | Bruk lite væske! F.eks. maks. ¼ l vann for 750 g poteter |
| Grønnsaker | Forvelling, opptining | **A2½ til A 4½** | 20-45 min. | Fyll på litt væske etter behov (noen spiseskjeer) |
| Ris, hirse, bokhvete | Svelling | **A2 til A3½** | 25-50 min. | Fyll på minst dobbel mengde væske til risen etc. |
| Ferdige retter, gryteretter | Varming | **A2 til A3½** | 10-30 min. | Alt etter mengde må innstillingen tilpasses |

**Automatikk er ikke egnet til:**

- ❒ gulasj, rulader og lignende surrede retter som må brunstekes og snus regelmessig til de er brune nok og deretter må påfylles væske og ferdigsurres under oppsyn.
- ❒ kumper, nudelretter med mye væske
- ❒ tilberedning med hurtiggryter
- ❒ svært store mengder supper/gryteretter med mer enn 2 liter væske (ved induksjon opp til 3 liter).

**Merk:**

Ta hensyn til bruksanvisningen for kokefeltet/platetoppen. Den inneholder viktige henvisninger om kokekar, betjening, rengjøring og pleie.



KB7-3 7/96 N

# Stekeovn

## Stekeovnsfunksjoner

For stekeovnen står det forskjellige oppvarmingstyper til disposisjon:

**Hurtigoppvarming**

Med hurtigoppvarmingen kan du varme opp stekeovnen hurtig og energisparende for alle oppvarmingstyper. (Flere varmeelementer er i drift.)

Til innkopling stiller du funksjonsvalgbryteren på symbol  og temperaturvalgbryteren på ønsket temperatur.

Såsnart stekeovns-kontrollampen slokner, innstiller du nødvendig oppvarmingstype.

**Universal-varmluft**

En ventilator i bakveggen til stekeovnen sørger for en permanent sirkulasjon av den varme luften i stekeovnen. Varmen kommer til maten fra alle sidene. (Varmluft egner seg særlig til baking i **flere høyder** på samme tid.)

Stekeovnstemperaturene er som regel lavere enn ved over-/undervarme.

**Solo-varmluft**

Med denne oppvarmingstypen kan du optimalt bake kaker i **én innskyvningshøyde.** Dessuten er denne oppvarmingstypen egnet for bakst som trenger en mer intensiv bruning og sprø bunn.

Dette gjelder for eksempel for pizza, quiche lorraine, ostekake osv.

**Over-/undervarme**

Varmen kommer jevnt ovenfra og underfra. Den egner seg til baking og steking **i én høyde.**

**Infrathermsteking**

Grillelement og ventilator er i drift samtidig. Infrathermsteking egner seg særlig til grilling eller steking av større kjøttstykker eller fjærkre i én høyde. Infrathermsteking egner seg også til gratinering.

**Flatgrilling**

Her kommer varmen fra grillelementet i stekeovnstaket. Flatgrilling egner seg særlig til grilling av flate kjøttstykker, f.eks. biff, snitsel, fisk eller toast.

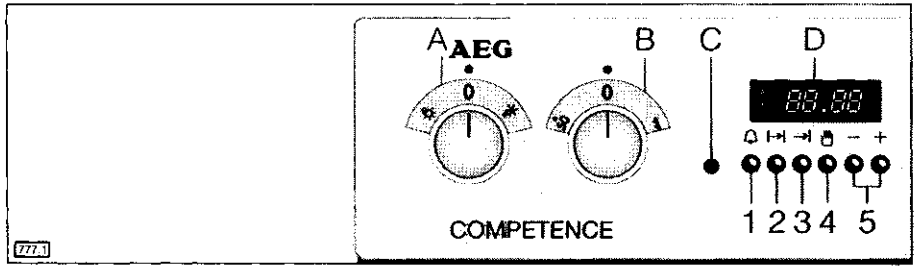
**Opptiningstrinn**

I denne driftstypen er kun ventilatoren uten oppvarming i drift. Slik kan man f.eks. tine svakt og jevnt opp bløtkake, smør, is, brød, frukt eller annen ømfindtlig mat.

EBB18 1/95 N - EBB13 11/94 N - EBB1-9 7/96 N - EBB17-5 8/96 N - EBB19 6/95 N - EBB22 6/95 N - EBB21 6/95 N - AT1 5/95 N

# Stekeovn

## Betjeningselementer




**A** **Funksjonsvalgbryter** for de enkelte driftstyper

**B** **Temperaturvalgbryter** innstillbar fra 50-275 °C

**C** Stekeovnskontrollampe

**D** **Elektronikkur med:**

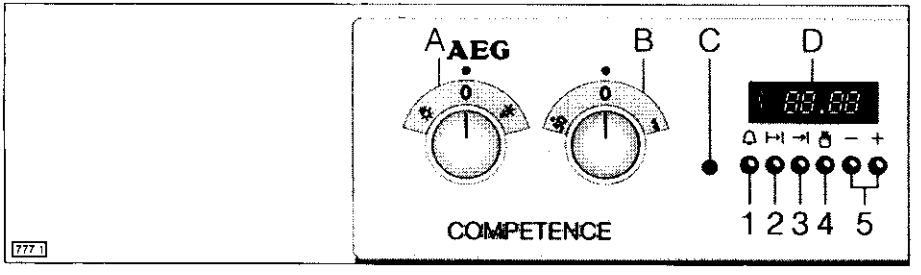
- **1** Korttidsalarm (uten koplingsfunksjon)
- **2** Tilberedningstid for stekeovnen (maks. 23 timer, 59 minutter)
- **3** Sluttid for stekeovnen (maks. 23 timer, 59 minutter)
- **4** Omkoplingstast automatisk/manuell drift
- **5** Innstillingstaster



BBE26-1 6/95 N

## Inn- og utkopling

Over-/undervarme, universal-varmluft, infrathermsteking, flatgrilling.




**Fremgangsmåte:**

1. Drei **funksjonsvalgbryter A** på ønsket oppvarmingstype.
2. Innstill temperaturen med **temperaturvalgbryter B.**

Stekeovns-kontrollampe **C** lyser så lenge stekeovnen varmer opp og slokner når den forhåndsinnstilte temperaturen er nådd.

**Forhåndsoppvarming**

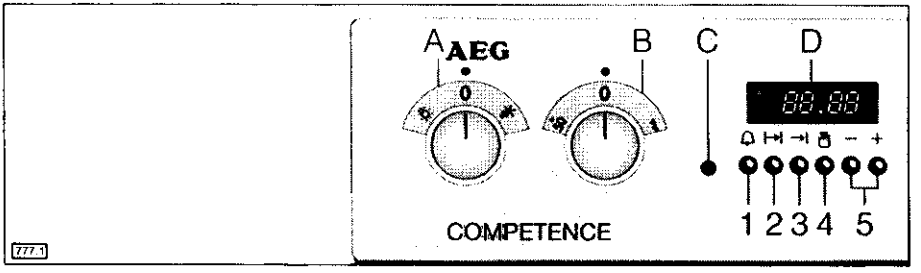
En forhåndsoppvarming av stekeovnen er vanligvis ikke nødvendig. I hvilke tilfeller det anbefales å forhåndsoppvarme stekeovnen, ser du i de etterfølgende tabellene. Hvis du vil forhåndsoppvarme stekeovnen, innstiller du **funksjonsvalgbryter A** på hurtigoppvarming og den temperaturen du trenger for matretten. Stekeovnen er tilstrekkelig oppvarmet når temperatur-kontrollampe **C** slokner.

**Merk:**

Deretter **koples funksjonsvalgbryteren om** til ønsket oppvarmingstype, f.eks. universal-varmluft.

## Bruk av uret

### Automatisk utkopling




**Fremgangsmåte:**

1. Sett **funksjonsvalgbryter A** på ønsket oppvarmingstype.
2. Innstill nødvendig temperatur med **temperaturvalgbryter B.**
3. Trykk tast **2** og innstill nødvendig tilberedningstid med tastene **5** og .

Symbolet **„AUTO"** lyser (automatisk drift). Stekeovnen kopler seg straks inn og kopler seg ut etter at innstilt tilberedningstid er over.

När tilberedningstiden er over lyder et signal. Symbolet **„AUTO"** blinker.

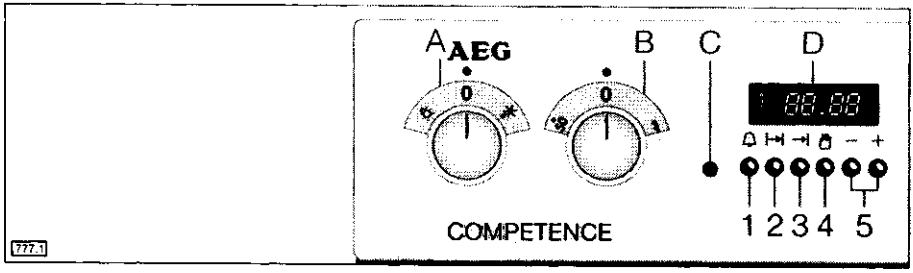
**Ved å trykke tast 4 stanses signalet hhv. ordet „AUTO" slokner og stekeovnen koples om fra automatisk til normal (manuell) drift.**

Drei funksjons- og temperaturvalgbryterne på „0" hhv. „AV".



BAA19-1 9/95 N

## Automatisk inn- og utkopling




**Fremgangsmåte:**

1. Sett **funksjonsvalgbryter A** på ønsket oppvarmingstype.
2. Innstill nødvendig temperatur med **temperaturvalgbryter B.**
3. Trykk tast **2** og innstill nødvendig tilberedningstid med tastene **5** ⊖ og ⊕.
4. Trykk tast **3** og innstill klokkeslettet med tastene **5** ⊖ og ⊕ på det tidspunktet retten skal være ferdig på.

Etter innstillingen vises igjen det aktuelle klokkeslettet i anviseren. Symbolet AUTO lyser.

Stekeovnen kopler seg automatisk inn på riktig tidspunkt og kopler seg automatisk ut etter at innstilt tilberedningstid er over.

Når tilberedningstiden er over lyder et signal. Symbolet blinker. Ved å trykke tast **4** stanses signalet **„AUTO"** slokner og stekeovnen koples om fra automatisk til normal (manuell) drift.

Drei funksjons- og temperaturvalgbryteren på „0" hhv. „AV".

**Korttidsalarm**

Korttidsalarmen går uavhengig av alle innstillinger.

**Fremgangsmåte:**

Trykk tast **1** og innstill ønsket tid med tastene **5** ⊖ og ⊕.

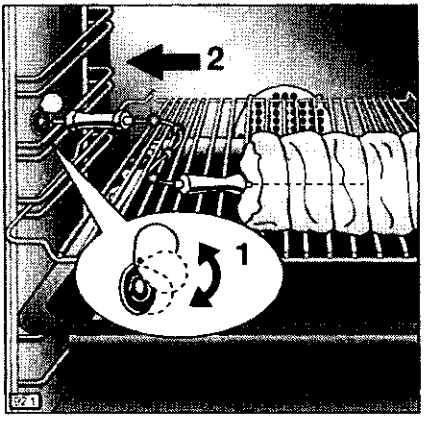
Når innstilt tid er over, lyder en signaltone. Ved å trykke tast **1** kan du stanse signalet.

## Kjøttermometer

Med kjøttermometeret bestemmer du mørningspunktet ved å innstille kjøttets kjernetemperatur.

**Merk:**

**Det må kun brukes det medleverte kjøttermometeret. Dette må kun skiftes ut mot en original AEG reservedel!**




**Slik bruker du kjøttermometeret**

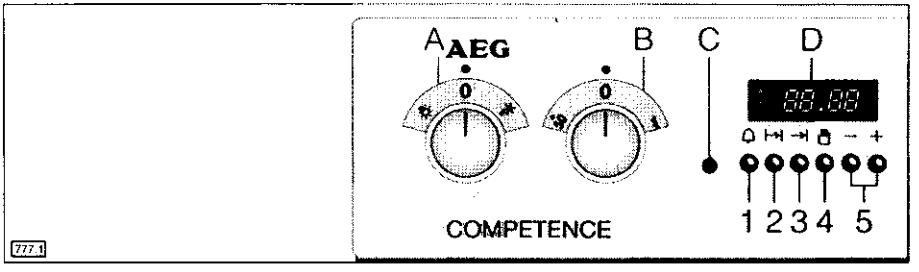
1. Stikk spissen på kjøttermometeret helst helt inn i kjøttet, slik at spissen befinner seg midt inne i kjøttstykket. Sett steken inn i stekeovnen. Sett støpselet til kjøttermometeret inn i stikkontakten på stekeovnens sidevegg.

   **Klokkeslettet slokner under tilberedningen.**

2. Nå kopler du stekeovnen inn som beskrevet. Oppvarmingstype og temperatur, se tabell for steking.



BFT5-3 6/96 N




3. I anvisningsfeltet til elektronikkuret vises **på høyre side forslagstemperaturen 80 °C.** I fenstre anviser vises den momentane mat-temperaturen. Dette temperaturforslaget kan endres ved å trykke **tastene 5** ⊖ **hhv.** ⊕ i henhold til nedenstående tabell.

Under tilberedningen vises den aktuelle kjernetemperaturen til maten i **venstre anvisning.**

Når den innstilte kjøttkjernetemperaturen er nådd, lyder et signal. Stekeovnen koples automatisk ut. Ved å trykke **tast 4** ✋ kan signalet stanses.

Funksjons- og temperaturvalgbryteren settes på „0" hhv. „AV".

**Merk:**

**Efter å ha trukket ut kjøttermometeret (OBS! varmt) slokner temperaturanvisningen. Ta maten med innsatt kjøttermometer ut av stekeovnen.**

# Stekeovn

**Anvendelseseksempler med kjøttermometer**

| Kjøttype | Kjøttets kjernetemperatur-innstilling |
|---|---|
| **Oksekjøtt** | |
| Surret stek (surstek) | 90-95 °C |
| Roastbeef eller filetstek | |
| rød inni (english) | 45-50 °C |
| rosa inni (medium) | 60-65 °C |
| gjennomstekt | 75-80 °C |
| **Svinekjøtt** | |
| Svineskulder, nakke og skinke | 80-82 °C |
| Kotelettstykke (rygg) | |
| røkt skinke | 75-80 °C |
| Forloren hare | 75-80 °C |
| **Kalvekjøtt** | |
| Kalvestek | 75-80 °C |
| Kalveknoke | 85-90 °C |
| **Lamm** | |
| Fårelår | 80-85 °C |
| Fårerygg | 80-85 °C |
| Lammestek/lammelår | 75-80 °C |
| **Vilt** | |
| Harerygg | 70-75 °C |
| Harelår | 70-75 °C |
| 1 hel hare | 70-75 °C |
| Rådyr- eller hjorterygg | 70-75 °C |
| Rådyr-/hjortelår | 70-75 °C |



BFT3 10/94 N

## Baking

**OBS! Under baking må det ikke brukes fettfilter!**

### Bakeformer

For over-/undervarme egner seg former av mørkt metall og former med spesialbelegg.

For universal-varmluft hhv. solo-varmluft kan det også brukes lyse metallformer.

**Sett skråkantene på stekebrettet fremover! (Kun på komfyrer med dør)**

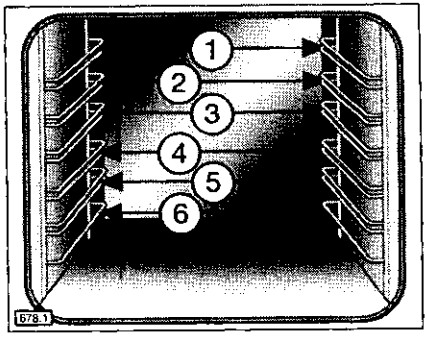
### Innskyvningshøyder

Pass på at innskyvningshøydene telles **ovenfra og nedover.**

**Baking med over-/undervarme** er kun mulig **på én høyde.** (Innskyvningshøyde, se tabeller.)

Kaker i former setter du alltid i midten av risten. Du kan også bake to former samtidig. Sett formene da ved siden av hverandre på risten. Baketiden forlenger seg da kun uvesentlig.

Med **varmluft** kan du bake på flere høyder samtidig.




Du kan bake samtidig på opp til 3 stekebrett:

| | |
|---|---|
| 1 stekebrett: | Innskyvningshøyde 3 |
| 2 stekebrett: | Innskyvningshøyde 2 og 5 |
| 3 stekebrett: | Innskyvningshøyde 1, 3 og 5 |

**Henvisninger om baketabellene**

I tabellene finner du et utvalg av retter med de nødvendige temperaturangivelser, tilberedningstider og innskyvningshøyder.

For temperatur og baketider er det oppgitt omtrentelige verdier, fordi det er avhengig av deigens sammensetning, mengde og bakeformen.

Under baking av flere kaker på stekebrett eller i former, kan baketiden være 10-15 minutter lenger.

Vi anbefaler å innstille en lavere temperatur den første gangen og først velge en høyere temperatur etter behov, f.eks. hvis det ønskes en stekere bruning eller baketiden tar for lang tid.

Hvis du ikke finner informasjoner for en av dine egne oppskrifter, må du orientere deg etter liknende bakst.

Slå av stekeovnen 5-10 minutter før baketiden er over (ettervarme).

Tabellene gjelder – hvis intet annet er oppgitt – for innsetting i en kald stekeovn.

# Tabeller baking

## Steking i én innskyvingshøyde med

| Type bakst | Solo-varmluft | | Over-/undervarme | | Tid for begge oppvarmingstyper (time:min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| | Innskyvningshøyde ovenfra | Temperatur | Innskyvningshøyde ovenfra | Temperatur | |
| **Bakst i former** | | | | | |
| Formkake | 3. | **160-170** | 5. | 170-180 | 1:00-1:10 |
| Sandkake | 3. | **150-160** | 5. | 160-170 | 1:10-1:30 |
| Bløtkake | 3. | **160-170** | 5. | 170-190 | 0:30-1:00 |
| Biskuitkake | 3. | **150-160** | 3. | 170-180 | 0:30-0:40 |
| Kakebunn (mørdeig) | 3. | **170-180** | 5. | 210-220 | 0:10-0:25 |
| Kakebunn (sukkerbrød) | 3. | **150-170** | 5. | 190-200 | 0:20-0:25 |
| Eplekake med lokk | 5. | **150-170** | 5. | 180-200 | 0:45-1:00 |
| Pikant pai (løkpai) | 5. | **180-200** | 5./6. | 180-220 | 0:30-1:10 |
| Ostekake | 5. | **140-160** | 5. | 170-190 | 1:00-1:30 |
| **Bakst på bakebrett** | | | | | |
| Gjærkrans, flettet krans | 3. | 160-170 | 3. | **190-200** | 0:30-0:40 |
| Tysk julekake | 3. | 160-170* | 3. | **170-180*** | 0:40-1:00 |
| Brød (rugbrød) | 5. | 200-220* | 5. | **250*** | 0:20 |
| | | 160-180 | | **170-190** | 0:30-1:00 |
| Vannbakkels | 3. | **160-170** | 3. | 200-210 | 0:20-0:35 |
| Rullekake | 3. | 160-170 | 3. | **200-220*** | 0:10-0:20 |
| Fruktkake (på gjærdeig/sukkerbrød)[1] | 5. | **160-170** | 3. | 190-200 | 0:25-0:50 |
| Fruktkake på mørdeig[1] | 3. | **160-170** | 5. | 200-210 | 0:35-1:30 |
| Pizza (med mye fyll)[1] | 3. | **180-200** | 5. | 200-220 | 0:30-1:00 |
| Pizza (tynn) | 3. | **200-220** | 5. | 230-300 | 0:10-0:25 |
| Pittabrød | 3. | **200-220** | 3. | 280-300 | 0:08-0:15 |
| **Småkaker** | | | | | |
| Småbakst av mørdeig | 3. | **150-160** | 3. | 180-200* | 0:06-0:20 |
| Sprut | 3. | **140-150** | 3. | 160-180* | 0:10-0:40 |
| Makroner | 3. | **140-150** | 3. | 150-170 | 0:25-0:30 |
| Småbakst av gjærdeig | 3. | **160-170** | 3. | 180-200 | 0:20-0:35 |
| Småbakst av wienerdeig | 3. | **170-180*** | 3. | 210-220* | 0:15-0:30 |
| Rundstykker | 5. | **180-200*** | 3. | 210-220* | 0:20-0:35 |

Informasjonene med fet skrift henviser til den mest gunstige oppvarmingstypen for denne baksten.

* Stekeovnen må forhåndsoppvarmes

[1] Bruk kombi-langpanne eller langpanne

# Tabeller baking/Bruk

**Baking på flere innskyvningshøyder med universal-varmluft**

**Merk:**

Under baking på 2 innskyvningshøyder (2. og 5. innskyvningshøyde ovenfra) eller 3 innskyvningshøyder (1., 3. og 5. innskyvningshøyde ovenfra) må du bruke oppvarmingstypen „universal-varmluft".

Baketiden forlenges med 10-20 minutter.

**Tabell ovnsretter og gratenger**

| | Innskyvningshøyde ovenfra | | | | Varighet |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Temperatur | | Temperatur | Time : min. |
| Nudelgrateng | 5. | 200-220 | 3. | 160-170 | 0:45-1:00 |
| Lasagne | 2. | 220-230 | 3. | 160-170 | 0:25-0:40 |
| Gratinerte grønnsaker | 3. | 220-230 | 3. | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Gratinert loff | 3. | 230-240 | 3. | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Søte gratenger | 3. | 200-220 | | | 0:40-0:60 |
| Fiskegratenger | 3. | 210-220 | 3. | 160-170 | 0:30-1:00 |
| Fylte grønnsaker | 3. | 220-250 | 3. | 160-170 | 0:30-1:00 |

## Tips om baking

**Slik ser du om kaken er gjennomstekt**

Stikk en trepinne inn i den høyeste delen av kaken. Hvis det ikke kleber fast deig på pinnen når den trekkes ut, kan du slå av stekeovnen og utnytte ettervarmen.

**Kaken faller ned i midten (er for fuktig, klissete)**

Kontrollér oppskriften. Bruk mindre væske neste gang. Ta hensyn til røretidene, særlig hvis du bruker kjøkkenmaskin.

**Kaken er for lys på undersiden.**

Velg en mørk bakeform neste gang eller sett kaken inn på et lavere trinn.

**Kaker med fuktig fyll/ostekake er ikke gjennomstekt**

Stek neste gang med lavere temperatur og lengre steketid.



BHL32-1 7/96 N - BHL27 5/95 N - BTB5-1 10/94 N

# Steking

**OBS! Under steking må det settes inn fettfilter!**

## Stekekar

Til steking kan det brukes hvilke som helst varmebestandige kar eller en stekeform. Ved kar av kunststoff må det undersøkes om disse er varmebestandige.

Større steker kan du steke direkte i langpannen eller på risten med langpannen satt under.

**Hvis du steker i stekekar (særlig mindre mengder), tilsmusses stekeovnen mindre!**

| Retter | Stekegryte/-form | | Langpanne | |
|---|---|---|---|---|
| | uten lokk | med lokk | uten rist | med rist |
| Svinestek | × | | | |
| Lammestek | × | | | |
| Fårestek | × | | | |
| Kalvestek | | × | | |
| Surstek | | × | | |
| Oksestek | | × | | |
| Kjøttdeig | × | | | |
| And, stor | × | | | |
| Gås | | | | × |
| Svineknoker 1-2 stk. | × | | | |
| 3-4 stk. | | | | × |
| Kylling 1-2 stk. | × | | | |
| 3-4 stk. | | | | × |
| Kalkun | | | × | |
| Mindre fjærkre | × | | | |
| Roastbeef | × | | | |
| Filet | × | | | |
| Vilt | × | | | |
| Fisk | × | | | |
| Dypfrossent kjøtt | | × | | |

**Henvisninger til steketabellene**

I tabellene finner du informasjoner om temperaturinnstillinger, tilberedningstid og innskyvningshøyde for de forskjellige kjøttyper. Informasjonene om tilberedningstider er kun omtrentelige verdier.

Vi anbefaler å steke kjøtt og fisk først fra en vekt på 1 kg i stekeovnen.

Den nødvendige steketiden er avhengig av type og kvalitet på kjøttet.

For å unngå innbrenning av kjøttsaft eller fett, anbefaler vi å helle litt væske i stekeserviset.

Snu steken etter halve tilberedningstiden.

Alle informasjoner om innskyvningshøyder gjelder for bruk med og uten stekeovnsdeler. Ved større steker (over 2 kg) må stekeovnsdeleren fjernes.

Slå av stekeovnen 10-15 minutter før steketiden er over (ettervarme).

# Tabell steking

| Kjøttype | Mengde | Over-/undervarme | | Infrathermsteking | | Tid for alle oppvarmingstyper |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Innskyvningshøyde ovenfra | Temperatur °C | Innskyvningshøyde ovenfra | Temperatur °C | (time:min.) |
| **Oksekjøtt** | | | | | | |
| Surret stek<br>Roastbeef eller filetstek | 1-1,5 kg | 3. | 220-250 | – | – | 2:00-2:30 hver cm høyde |
| – rød inni (english) | hver cm høyde | 3. | 250- *** | 3. | **190-200** | 0:05-0:06 |
| – rosa inni (medium) | | 3. | 250- *** | 3. | **180-190** | 0:06-0:08 |
| – gjennomstekt | | 3. | 210-250* | 3. | **170-180** | 0:08-0:10 |
| **Svinekjøtt** | | | | | | |
| Svineskulder, nakke og skinke | 1-1,5 kg | 3. | 210-220 | 3. | **160-180** | 1:30-2:00 |
| Kotelettstykke, røkt kjøtt | 1-1,5 kg | 3. | 180-190 | 3. | **170-180** | 1:00-1:30 |
| Forloren hare | 750 g-1 kg | 3. | 170-180 | 3. | **160-170** | 0:45-1:00 |
| Svineknoker (ferdig kokt) | 750 g-1 kg | 3. | 210-220 | 3. | **150-170** | 1:30-2:00 |
| **Kalvekjøtt** | | | | | | |
| Kalvestek | 1 kg | 3. | **210-220** | 3. | 150-170 | 1:30-2:00 |
| Kalveknoke | 1,5-2 kg | 3. | 210-225 | 3. | **150-170** | 2:00-2:30 |
| **Lamm** | | | | | | |
| Lammelår/lammestek | 1-1,5 kg | 3. | 210-220 | 3. | **150-170** | 1:15-2:00 |
| Lammerygg | 1-1,5 kg | 3. | 210-220 | 3. | **160-180** | 1:00-1:30 |
| **Vilt** | | | | | | |
| Harerygg, -lår | opp til 1 kg | 2. | **220-250** | 2. | 160-170 | 0:25-0:40 |
| Rådyr-/hjorterygg | 1,5-2 kg | 3. | **210-220** | 3. | 160-170 | 1:00-1:30 |
| Rådyr-/hjortelår | 1,5-2 kg | 3. | **200-210** | 3. | 150-160 | 1:15-1:50 |
| **Fjærkre** | | | | | | |
| Halv kylling, 2-4 stk. | á 0,4-0,5 kg | 3. | 220-250 | 3. | **180-200** | 0:35-0:50 |
| Høne | 1-1,5 kg | 3. | 220-250 | 3. | **170-180** | 0:45-1:15 |
| And | 1,5-2 kg | 3. | 210-220 | 3. | **160-180** | 1:00-1:30 |
| Gås | 3,5-5 kg | 5. | 200-210 | 5. | **150-160** | 2:30-3:00 |
| Kalkun | 2,5-3,5 kg | 5. | 200-210 | 5. | **150-160** | 1:30-2:20 |
| | 4-6 kg | 5. | 180-200 | 5. | **140-150** | 2:30-4:00 |
| **Fisk** (damping)<br>Hele fisker | 1-1,5 kg | 3. | **210-220** | 3. | 160-170 | 0:45-1:15 |

Informasjonene med fet skrift henviser til den mest gunstige oppvarmingstypen for denne retten.

* Stekeovnen må forhåndsoppvarmes

# Bruk

## Flatgrilling

**Fremgangsmåte:**

1. Drei **funksjonsvalgbryter A** på symbol [▭].
2. Sett **temperaturvalgbryter B** på symbol [▭].
3. **Den tomme stekeovnen må alltid varmes opp i 5 minutter på forhånd.**

**Henvisninger om grilltabellen**

Grilltidene er kun omtrentelige verdier og er avhengig av type og kvalitet på grillmaten.

Grilling egner seg særlig for flate kjøtt- og fiskestykker.

**Det må alltid grilles ved lukket stekeovnsdør, slik reduseres energiforbruket.**

Til grilling bør langpannen og risten settes sammen inn i 2. innskyvningshøyde **ovenfra.**

Stekeristen kan du brukes med den buede delen oppover ⌐¬ eller nedover ¬⌐, slik kan du variere avstanden mellom grillmaten og grillelementet. Pass på at risten med grillmaten ikke skyves for langt inn bakover!

Kjøtt- hhv. fiskestykker må snus etter halve grilltiden.

**Anvendelseseksempler for grilling**

| Grillmat | Innskyvningshøyde langpanne/rist ovenfra | Grilltid | | Ristposisjon i langpannen |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. side | 2. side | |
| Kjøttkaker | 2. | 8-10 min. | 6- 8 min. | ¬⌐ |
| Svinefilet | 2. | 10-12 min. | 6-10 min. | ¬⌐ |
| Stekte pølser | 2. | 8-10 min. | 6- 8 min. | ¬⌐ |
| Oksebiff, kalvebiff | 2. | 6- 7 min. | 5- 6 min. | ¬⌐ |
| Oksefilet, roastbeef (ca. 1 kg) | 2. | 10-12 min. | 10-12 min. | ¬⌐ |
| Smørbrød | 2. | 6- 8 min. | | ¬⌐ |
| Ristet brød | 2. | 2- 3 min. | 2- 3 min. | ¬⌐ |



BFG2-6 6/96 N

# Opptining

**Eksempler for bruk av opptiningstrinnet**

**Fremgangsmåte:**

Innstill **funksjonsvalgbryter A** på opptining ❄.

Innskyvningshøyde: **4. ovenfra.**

Bruk plastfolie eller pergamentpapir for tildekking, aldri tallerkener eller boller, ellers forlenges opptiningstiden vesentlig.

| Rett | Opptiningstid | Ettertiningstid | Bemerkning |
|---|---|---|---|
| Kylling, 1000 g | 100-140 min. | 20-30 min. | Legg kyllingen på en hvelvet skål på en stor tallerken. Tin opp åpent og snu etter halv tid eller tin opp tildekket med folie. |
| Kjøtt, 1000 g | 100-140 min. | 20-30 min. | Tin opp åpent og snu etter halv tid eller dekk til med folie. |
| Kjøtt, 500 g | 90-120 min. | 20-30 min. | Tin opp åpent og snu etter halv tid eller dekk til med folie. |
| Ørret, 150 g | 25- 35 min. | 10-15 min. | Tin opp åpent |
| Jordbær, 300 g | 30- 40 min. | 10-20 min. | Tin opp åpent |
| Smør, 250 g | 30- 40 min. | 10-15 min. | Tin opp åpent |
| Fløte, 2 x 200 g | 80-100 min. | 10-15 min. | Tin opp åpent (fløte kan også piskes litt frossen) |
| Bløtkake, 1400 g | 60 min. | 60 min. | Tin opp åpent |

## Hermetisering

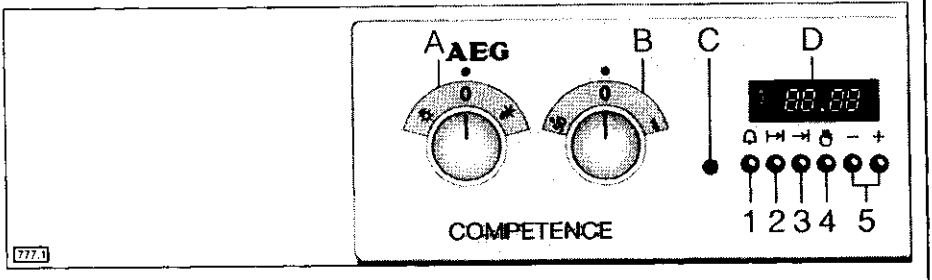
Bruk **5. innskyvningshøyde ovenfra** til hermetisering (om det finnes en stekeovnsdeler må denne fjernes).

Til hermetisering må det bare benyttes vanlige hermetiseringsglass (hermetiseringsglass med gummiring og glasslokk). Glass med skrulokk eller bajonettlås og metallbokser er ikke egnet.

Bruk langpannen til hermetisering. Denne rommer opp til seks 1-liters-hermetiseringsglass.

Sett glassene slik inn i langpannen at de ikke berører hverandre.

Sett en kopp vann i langpannen slik at det oppstår tilstrekkelig fuktighet i stekeovnen.




**Fremgangsmåte:**

1. Sett **funksjonsvalgbryter A** på varmluft.
2. Sett **temperaturvalgbryter B** på 160 °C.

**Hermetiseringstider:**

**Frukt og syltede agurker**
Såsnart væsken i de første glassene begynner å perle (etter ca 45 minutter for 1 litersglass) kobler du stekeovnen ut og lar glassene stå i lukket ovn i ca. 30 minutter. Ved ømfindtlig frukt, f.eks. jordbær, skal glassene stå i ca 15 minutter i lukket stekeovn.

**Grønnsaker hhv. kjøtt**
Såsnart væsken i de første glassene begynner å perle setter du temperaturen ned til 100 °C og lar det koke videre i ca 60-90 minutter. Deretter slås stekeovnen av og glassene blir stående ca 30 minutter til i lukket stekeovn.

# Rengjøring og pleie

## Komfyr

Frontsiden på komfyren må tørkes av med en myk klut og varmt oppvaskvann. Ikke bruk skuremidler, skarpe rengjøringsmidler eller skurende gjenstander.

## Stekeovn

Stekeovnen må tørkes fuktig av etter hver bruk med oppvaskvann som er tilsatt et par sprut eddik. Hårdnakkede tilsmussinger må fjernes med et spesialrengjøringsmiddel for stekeovner.

Ved bruk av stekeovnsspray må absolutt produsentens informasjoner følges.

### Tilbehør

Tilbehøret må vaskes og tørkes godt etter hver bruk. Til en enklere rengjøring må det legges i bløt en liten stund.

Fettfilteret rengjøres i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskinen. Sterkt fastbrente tilsmussinger kan kokes ut i litt vann tilsatt 2-3 skjeer rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner.

### Belysning stekeovn

Du kan belyse stekeovnen til rengjøring. Hertil dreier du funksjonsbryteren og/eller temperaturvalgbryteren i lampestilling ☼ hhv. til en av oppvarmingstypene.

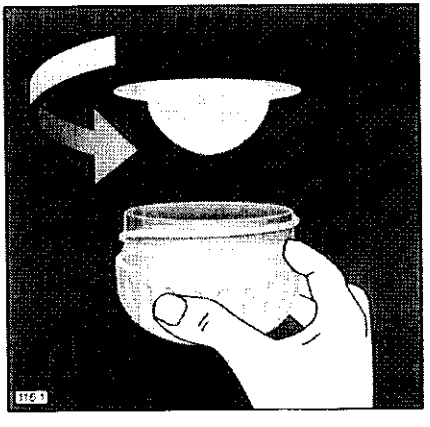
Til en grundig rengjøring kan du ta av forskjellige deler på komfyren.

## Utskifting av stekeovnslampen/rengjøring av glasset

**OBS! Slå av stekeovnen! (Sikringer dreies ut hhv. slås av i sikringsskapet)**

Legg et tørkle på bunnen av stekeovnen.
Ta av glassdekslet ved å dreie mot venstre og rengjør det.

**Skift ut takbelysningen 40 watt, 230 V, 300 °C varmebestandig.**



Sett på dekselglasset (høyredreiende).
Fjern tørkleet fra stekeovnen.

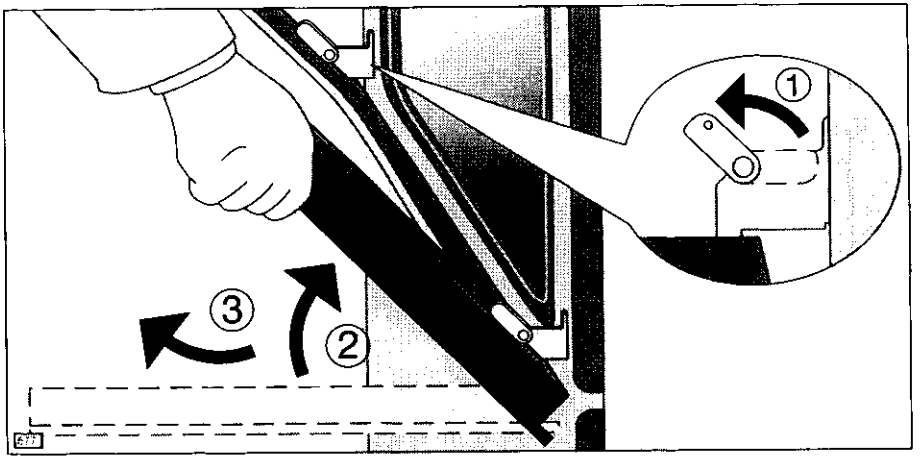
RP4-4 5/95 N - RP9 11/94 N - RP6-2 12/95 N

# Rengjøring og pleie

## Avmontering/montering av stekeovnsdøren

### Avmontering

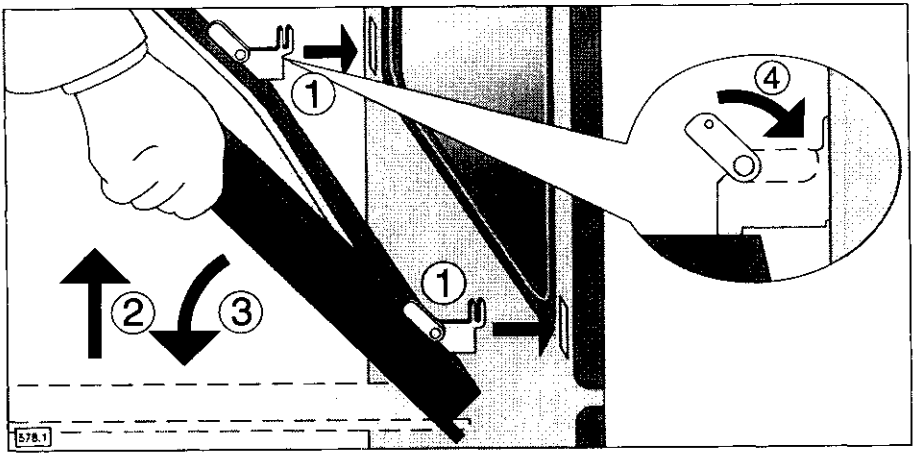
Åpne døren helt og trekk opp de to klemspakene på dørhengslene (**1**).




Grip tak i døren på sidene med begge hender (ikke på håndtaket), løft opp i lukkeretning (**2**) og trekk ut fremover (**3**).

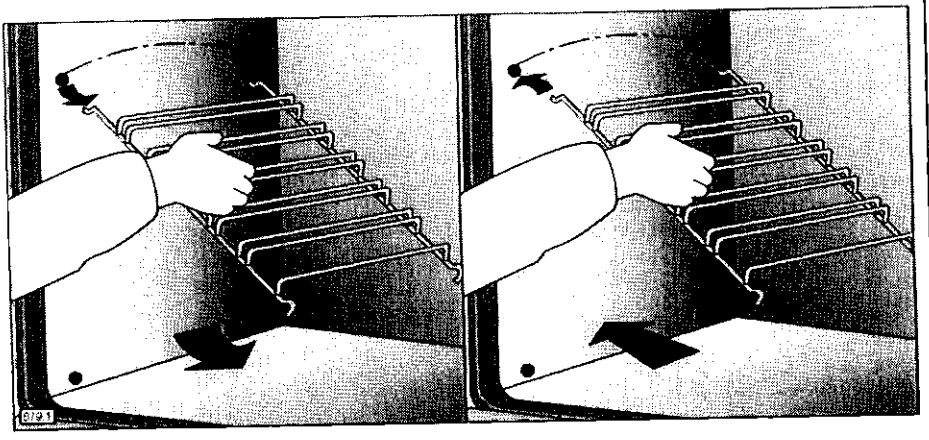
### Montering

Ta tak i døren med begge hender på sidene (ikke på håndtaket), skyv inn med begge hengselbøyler på skrå ovenfra (**1**), åpne døren fullstendig nedover (**2**) og slå klemmbøylen tilbake igjen (**3**).



## Montering og avmontering av stekebrettstigene

Til rengjøring av sideveggene i stekeovnen kan stekebrettstigene (se bilde) tas av.



Trekk stigen nede innover og hekt ut oppe.
Montering utføres i omvendt rekkefølge.

## Nedfellbar grillkombinasjon

Overvarme-grillkombinasjonen kan felles ned til rengjøring fra taket i stekeovnen.

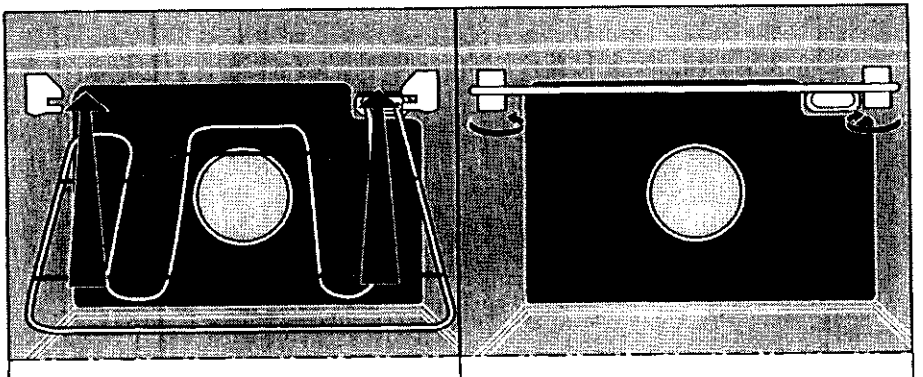
Alle brytere settes i 0- hhv. AV-stilling. Senk først varmeelementet ned når det ikke lenger er fare for forbrenninger.

**Nedfelling av grillkombinasjonen:**

2 holdekroker dreies mot midten. Varmeelementet svinger nedover, slik har du uten problemer tilgang til rengjøring av stekeovnstaket (se illustrasjon).

**OBS!**

Ikke press varmeelementet med makt nedover. Ved bruk av makt kan varmeelementet brekke av.



19.2

**Festing av grillkombinasjonen**

Deretter trykkes varmeelementet svakt oppover og holdekrokene svinges 90° bakover, slik at varmeelementholderen blir liggende mellom holdekrokene. **Skyv aldri holdekrokene inn på varmeelementet, fare for brudd!**



RP15-2 4/95 N

# Hva må man gjøre når...

**...stekeovnen ikke varmer opp?**

Kontrollér om
- alle nødvendige innstillinger er utført,
- stekeovnsdøren er helt lukket,
- sikringen i husinstallasjonen (sikringsskap) er utløst.

Hvis sikringene skulle utløses flere ganger, må du tilkalle en autorisert elektriker.

**...stekeovnsbelysningen ikke virker?**

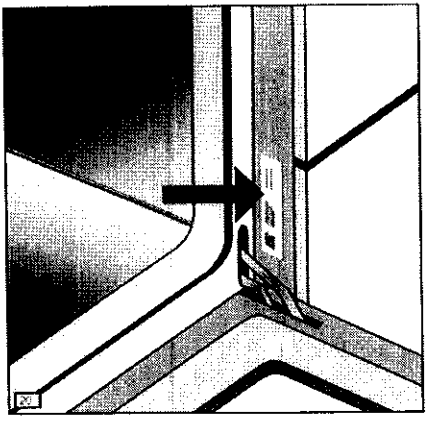
Skift ut stekeovnslampen(e), (se Rengjøring og pleie).

**...stekeovnen ikke kan slås på?**

Kontrollér om klokkeslettet er innstilt!
Innstill klokkeslettet!

Hvis du ber kundeservice komme på grunn av en av de oppførte henvisningene eller på grunn av gal betjening, må kundeservice-besøket også i garantitiden beregnes ekstra.

# Kundeservice



AEG elektroapparater oppfyller kravene i de vanlige sikkerhetsbestemmelsene. Reparasjoner på elektriske apparater må kun utføres av fagfolk. Usakkyndige reparasjoner kan medføre stor fare for brukeren.

Oppgi kodesifrene på typeskiltet til kundeservice. Disse består av 2 bokstaver og de første 12 sifrene.

Hvis du oppgir disse numrene er det lettere for kundeservice å forberede reservedeler. Dette sparer deg for utgifter som ellers ville oppstå med flere besøk.

**For å ha disse numrene klare, anbefaler vi å skrive dem opp her:**

**KD . . . . . – . . . /**



KD1-4 7/96 N